ANNO VI.

N.° 3.

SABBATO 17 APRILE

1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

AGRICOLTURA

DI UN GRANDE ERRORE NELLA PRATICA VOLGARE DI PIANTARE E GOVERNARE IL GELSO

Nessuno ama più di me il gelso, questa pianta preziosa ch' io riguardo come la redenzione della nostra agricola industria; nessuno vede più volentieri di me consacrargli vasti tratti di terreno, e venirgli ceduto il posto da piante di minore importanza; ma vorrei che gli agricoltori si ricordassero che il gelso riceve come tutte le altre piante una gran parte del suo nutrimento dalla terra, e che proporzionata alla quantità dei sali che gli somministra la terra, è la quantità dei gas che esso si assimila dall' aria. Questo principio, a quel che pare, non è nemmeno sospettato da molti agricoltori, o eglino sono in contradizione con se medesimi. Difatti osservando come in generale si sopracarica di gelsi un campo, che si riduce a novella coltura, non contentandosi di piantare qualche filare a conveniente distanza, ma piantando i filari troppo vicini, e dove fra un gelso e l' altro si suole porre a marito della vite o un acero o un olmo, ivi pure piantando un gelso al medesimo uffizio destinato, oppure in luogo della vite una o più ceppaje di gelso; osservando, io dicea, siffatto costume invalso da pochi anni fra gli agricoltori, sono costretto a pensare o che essi credono che i gelsi non si nutrano che d' aria, o che se suppongono che anche la terra li nutra, non operano come il buon senso dovrebbe loro dettare. Ma è certo ch' essi non hanno quella strana opinione, e lo dimostra la premura che si danno di ben concimare le fosse della nuova piantagione, e lo stesso piantare di molti gelsi un terreno, sostituendone eziandio ad altre piante, denota ch' essi stimano quel terreno contenere principii atti a dare alimento particolarmente ai gelsi. E perchè dunque ne piantano con tanta intemperanza? Son certo che nessuno sospetta la poca logica di questo procedere, e che tutti al contrario troveranno piuttosto a prima vista patire di logica la mia conclusione. Ma alcune riflessioni raddrizzeranno quello dei nostri intelletti che è il più torto. Io dico intanto che un terreno per quanto sia fertile pei gelsi non produrrà mai una maggiore quantità di foglia per aumentare che si faccia il numero delle piante oltre quello che può portare il terreno per sua propria forza, o in forza di un' ordinaria concimazione; e che an-

zi un campo capace di contenere un dato numero di piante darà più prodotto se solo la metà di queste piante saranno gelsi, e l'altra metà di diverso genere, che se tutte fossero gelsi. E l'una e l'altra di queste proposizioni è provata dall'esperienza, e le attuali cognizioni della chimica organica ce ne danno la più soddisfacente spiegazione. Quanto alla prima, risulta da fatti incontrastabili che eguali superficie di terreno atto alla coltivazione, sia ad alberi, sia ad erba, sia a cereali, valgono a produrre eguali quantità di carbonio o sotto forma di legname o di fieno o di paglia; per conseguenza quello spazio di terreno, su cui un dato numero di piante può raggiungere tutto lo sviluppo di cui sono suscettibili, non darà una libbra di più in materia legnosa od erbacea per moltiplicare che facciate su di esso le piante. In quell'area che può bastare ai bisogni di un solo individuo piantatene dieci, e non raccoglierete più foglia, che se un solo ve ne fosse. Per converso ne raccoglierete assai meno, ed anzi tanto meno quanto più soverchieranno gl'individui dello stesso genere. Ciò quanto alla prima proposizione. Quanto poi alla seconda essa è evidente quanto la legittima conseguenza d'una premessa. Difatti se un terreno ha una quantità determinata di sostanze inorganiche o di sali atti a fornire alimento a un genere di piante, sien essi costituenti il terreno in origine, o sianovi aggiunti col mezzo della concimazione; e se per questa ragione solo un certo numero di piante dello stesso genere possono ricevervi un completo sviluppo, è certo d'altra parte che ove quel terreno sia capace di alimentare vegetabili di diverso genere che ricerchino per se una diversa qualità di sostanze inorganiche, questi pure non potranno ricevervi completo sviluppo che in numero proporzionato alla quantità di dette sostanze; quindi e un genere e l'altro di vegetabili potranno allignarvi senza nuocersi reciprocamente; per esempio potrà prosperare la vite che richiede la potassa, senza nuocere al gelso che ricerca la calce; ma se la potassa è appena sufficiente per cinquanta viti, e la calce per cinquanta gelsi, ognun vede che altre 50 viti in luogo de' cinquanta gelsi, o viceversa altri cinquanta gelsi in luogo delle viti, non troverebbero che la metà dell'alimento terrestre che lor fa di bisogno per crescere e prosperare. Egli è dunque un errore in teoria ed in pratica quello di piantare fra mezzo a gelsi di alto fusto, posti a distanze non maggiori di quanto esige la portata loro, que' gelsi nani, o que' gelsi a ceppaja che si sostituiscono alle viti o ad altri alberi cui s'erano maritate, coll'intendimento di accrescere il reddito della foglia, o il prodotto della serica industria. Così operando vi private di un frutto senza trovarne il compenso nell'aumento di un altro. Che se in alcuni terreni, specialmente ghiajosi, non pare che provi bene che il gelso; non v'è ragione di piantarli più spessi che non si farebbe, se fossero alternati colle viti, perciocchè oltrepassando la quantità proporzionata alla forza del terreno, scemate a tutti le condizioni favorevoli al loro sviluppo. Egli è perciò, che indipendentemente dalla cattiva educazione che fa miseri i gelsi anche nelle condizioni migliori, si osservano piante stentate anche laddove è meglio diretta la loro educazione, e le si osservano appunto dove esistono piantagioni di soli gelsi, e troppo più fitti che noi comporta la feracità relativa del terreno. Tralascio di dire quanto ciò sia contrario eziandio alla economia, poichè è cosa facile a vedersi. Ma d'un altro errore che influisce dannosissimamente sulla pratica di governare i gelsi non posso tacere.

Egli è costume generale presso gli agricoltori di fare un generoso o dirò meglio, spietato taglio di rami ai loro gelsi, quando ne veggono indebolita la vegetazione. Accade, ma non sempre, che a quel taglio succeda l'anno vegnente qualche bella cacciata, che sembra giustificare quella pratica; più spesso però succede il contrario, e invece di alcune messe vigorose, la pianta non ripullula che molti esili virgulti. Allora da capo a recidere, ma la pianta non per questo ripiglia vigore, anzi sempre più ne perde. E come potrebbe essere altrimenti? Una pianta non può sviluppare nuovi organi, ramoscelli e foglie, che in proporzione delle sostanze alimentari che riceve dalla terra. Finchè queste sostanze soprabbondano nella pianta, sia assolutamente, sia relativamente alla portata di essa, circoscritta col mezzo del taglio, esse vengono impiegate alla produzione di nuovi organi. Da ciò deriva che dopo il taglio praticato per la prima volta, la pianta rimette talora alcune cacciate rigogliose; ma se non ha in serbo questo soperchio di succhi, non ne rimette che poche, o sottili. Il taglio non ha fatto

adunque che economizzare a prò delle gemme rimaste i succhi nutritivi che non avrebbero bastato a nutrirle tutte; ma se quelli sono in troppo scarsa quantità, le gemme rimaste non ricevono sufficiente alimento, e quindi debolmente si sviluppano. E pensare che gli agricoltori credono di ristorare col taglio i gelsi languenti! Il taglio è ben necessario per dar forma alle piante, per rimondarle da seccumi, dai succhioni; e per rinovarne talora le ramificazioni; ma in quest' ultimo caso sarà opera perduta sempre che non si ristorino veramente le piante con adattato concime, il quale somministri loro in abbondanza quella sostanza, pel cui difetto principalmente diviene stentata e languente la loro vegetazione.

QUESITO. Sarebbe da estirparsi la talpa o da proteggersi?

Fu sempre ritenuto che la Talpa fosse dannosa all' agricoltura non solo direttamente pei guasti che cagiona ai prati e alle radici delle piante; ma anche indirettamente col perforare le dighe degli stagni e de' fiumi, e coll' aprire asili ai ghiri, ai ratti, ai sorci, alle donnole ecc. Eccoti nondimeno chi si fa a difenderla, ed a provare ch' essa merita la protezione anzi che l' odio dell' agricoltore. Noi ripetiamo questi pensamenti quali ci vennero comunicati da un nostro associato da Vienna.

La talpa dalla delicata pelliccia è certo che si dovrà proteggere poichè ella è più utile che nociva — e ciò che viene detto da Rehfeld, e Jesse, è basato sulla verità e sull' esperienza. L' agricoltore è spesso mal intenzionato contro la talpa e non di rado se ne lagna, rendendo essa segnatamente difficile lo sfalcio dell' erba e rivolgendo ed ammucchiando la terra; *ma il rastrello in una mano attica, utilizza questo preteso danno.*

Il rivolgimento della terra è un vantaggio pei prati e risparmia al contadino la fatica di coprirli con buona terra. La talpa ajuta quindi il contadino a migliorar i suoi prati senza carri, senza buoi e senza mano d' opera.

L' esperienza ci ha comprovato quanto nocivo egli sia di estirpare totalmente la talpa dai prati. Le nocive grillo-talpe vi si trovarono appunto in piccolo numero, per questa ragione si ritrovano delle talpe, laddove mancando queste, quelle si moltiplicano, e sono cause di cattive raccolte.

Un perito agricoltore parlando della talpa dice: „ fra tutti gli animali che allattano i loro figli, la talpa è l' unica che cerca il suo alimento nelle oscure tane sotterranee.„ Anche una talpa sarebbe troppo, dirà taluno vedendo i suoi campi e prati ingombri di mucchi, e come il terreno viene sollevato e scavato, e si disseccano i vegetabili al di sopra, mentre tale animale malizioso pascola sotto le radici! Ma pensiamoci bene prima di giudicare e condannare tale malfattore.

Egli è vero ed innegabile che la talpa ammucchia quà e là il terreno col mezzo dei suoi sotterranei e lo priva alquanto della sua solidità. Egli è vero inoltre che mediante i mucchi sollevati, viene coperto molto terreno fertile, ed impedita di sotto la vegetazione delle piante. Ma chi ha veduto la talpa a divorare le radici? chi potrà sostenerlo? Eppure così si ragiona comunemente: laddove sono divorate le radici e disseccate le piante si troveranno anche delle talpe, e dove non se ne trovano non accaderà tale devastazione; per conseguenza la talpa è la colpevole. Ma questo ragionamento non è fondato, ed un perito agricoltore, ed osservatore della natura s' oppone così a questa conclusione: Non è la talpa che divora le radici, ma bensì gl' insetti i quali si trovano sotto il terreno, e producono i brucchi; ma la talpa li divora, e netta il terreno da questi nemici.

Ora si sappia che la talpa esiste sempre laddove l' erbe sono ammalate e disseccate perchè ivi si trovano le grillotalpe ed altri dannosi insetti, i quali vengono inseguiti dalla talpa mentre si crede in vece che essa sia stata l' autrice di simili danni, e così riceve pel beneficio che ci fa il premio del carnefice. — Qui restano due prove da farsi per verificare la verità cioè:

Primieramente: Tutti i quadrupedi o animali allattanti stati dalla natura desti-

nati a divorare i vegetabili hanno in ogni mascella superiore ed inferiore soltanto due denti incisivi, ma però aguzzi e nessun dente canino, e in luogo di questi una lacuna fino ai denti mascellari — però tutti gli animali di rapina hanno sei e più denti incisivi aguzzi, indi de' denti canini d'ambe le parti, e dietro di questi una quantità di denti mascellari. Osservando quindi il morso della talpa, troverete ch' essa ha nella mascella superiore sei, e nella inferiore otto denti incisivi aguzzi e dietro di questi de'denti canini in tutte le quattro parti, e per conseguenza risulta che la talpa non è animale che divora le piante, ma bensì un piccolo animale di rapina che divora gli altri animali.

In secondo luogo: Se aprirete il ventre della talpa e le guarderete nello stomaco non vi troverete mai nè radici nè erbe, e ciò ch' essa mangia dovrà pur ritrovarsi nello stomaco; ma vi troverete sempre delle pelli di scarafaggi, di lombrici e di altri insetti nocivi che vivono sotto il terreno. Perseguitando adunque la talpa e volendola estirpare vi recherete a voi stessi il più gran danno, ed agl' insetti nocevoli il più gran beneficio, potendo essi allora senza pericolo devastare i vostri prati e campi, e di primavera i bruchi divoreranno le foglie degli alberi finchè diverranno spogli.

L. K.

ECONOMIA DOMESTICA

DEI PRANZI E DEL MODO DI FARNE GLI ONORI

Noi ci occuperemo più tardi del modo di fare gli onori di un pranzo; ora vogliamo prima di tutto pensare al suo apparecchio. Una padrona di casa deve perfettamente conoscere le parti e la simmetria d'ogni servito, e distinguere i piatti in *fuor-d'opera*, *antipasti*, *trammessi*, e disporli convenevolmente fra loro. La lista deve variare secondo il numero dei convitati. Ogni pranzo un po' considerevole si compone di quattro serviti, o almeno di tre, distinti gli uni dagli altri da tutti i piatti che devono essere consumati.

Nel primo servito si trovano le minestre i fuor-d'opera caldi o freddi, gli allessi di grasso o di magro, e tutti gli antipasti, che i francesi chiamano *entrèes*.

Nel secondo si comprendono gli arrosti sia di carni da macello, sia di pollame, selvaggina, o pesce, e le insalate.

Nel terzo sono compresi tutti i trammessi, ciò che è preferibile alla mescolanza che alcuni ne fanno col secondo servito, il che obbliga a mangiarli freddi, mentre voglionsi servire bollenti.

Nel quarto che è il pospasto, o *dessert* si trovano le frutta i dolci, le composte ec.

Questa divisione suppone che tutte le vivande siano poste sulla mensa, prima di trinciarle e di servirle ai convitati; ma oggidì molti usano di far girare i piatti uno alla volta di mano in mano che vengono dalla cucina già trinciati e preparati o dal cuoco stesso o da un servitore che fa le parti di scalco, e senza posarli sulla mensa. Io non voglio giudicare quale di questi usi sia migliore; entrambi hanno i loro vantaggi e i loro inconvenienti. Il primo è più opportuno per mettere in mostra le bravure del cuoco, ed il buon gusto della Padrona, ed è fatto per solleticare maggiormente l'appetito de' convitati colla vista e coll' odore delle vivande; il secondo è più comodo e per servir caldo ogni piatto, e per dispensare dalla simmetrica distribuzione dei serviti. In questo caso si suole fornire a dirittura la mensa coi piatti dell' ultimo servito ossia *dessert*, frammischiandovi tutto al più qualche fuor-d' opera freddo, che vien sostituito al momento del dessert, da qualche piatto dolce. Tutto lo studio della simmetria si riduce allora al *dessert*. Siccome questo deve soprattutto parlare agli occhi, così nulla bisogna trascurare per abbellirlo, e si raggiungerà lo scopo qualora nulla si risparmi affinchè esso offra una gran varietà, e si sappia riunire i diversi elementi di cui si compone in modo che due piatti della stessa natura non siano mai troppo vicini. Nondimeno, quando l'abbondanza delle frutta sarà tale da non permettere l'osservanza intera di questa regola, si avrà gran cura di variarne almeno la specie e i colori. Ben s' intende che i gelati di qualunque maniera non debbono comparire sulla tavola che alla fine del pospasto; essi pigliano allora il posto di qualche piatto di frutta che si toglie quà e là a eguali distanze.

Io sono d'opinione che un pranzo perchè riesca bene, e non dia soverchia noja alle Padrone di casa, non deve di ordinario oltrepassare il numero di 12 persone; ne eccettuo i pranzi della campagna ove d'altronde si hanno minori esigenze nella regolarità del servizio. E comunque si voglia o nò attenersi all'uso commendato da' migliori gastronomi di porre in mostra successivamente sulla mensa i serviti che precedono le frutta, l'ordine e la distribuzione dei piatti devon essere gli stessi, tranne che, pel secondo modo di servizio, come già ho detto, non è necessaria la parità del numero nei piatti componenti ciascun servito, giacchè una mancanza in ciò non sarebbe avvertita.

Ora dirò, per quelle che lo ignorassero, che cosa s'intenda per fuor-d'opera, per antipasti, e per trammessi. Sappiate dunque, o mie Signore, che i fuor-d'opera si dividono in caldi e in freddi. Appartengono ai fuor-d'opera caldi le fritture secche, le cotellette alla gratella, tutte le parti del majale, i rognoni di castrato, i pasticetti ec., appartengono ai freddi il butirro fresco, i ravanelli, il caviale, la bottarga, il salomone, le acciughe, il tonno marinato, le sardelle, gli articiocchi in peverada, i melloni, e li fichi freschi, infine tutti que' piatelli che sono piuttosto accessorii che parti essenziali del pranzo, e servono piuttosto al fine di aguzzare l'appetito che a quello di sodisfarlo.

Quanto agli antipasti sarebbe cosa troppo lunga darne la lista che è immensa; basterà dire che quasi tutti gli umidi, ragù di carne, di pollame, di salvaggina, e di pesce, ed anche i pasticci caldi, sono antipasti.

I trammessi infine costituiscono quella parte del pranzo in cui tutta si spiega l'arte del cuoco, e che non meno che il pospasto esigono tutte le cure della Padrona di casa. Qui infatti il caro prezzo de' camangiari, la scelta delle sostanze che li compongono non sono che il punto meno essenziale. Tutto dipende dalle cure usate nella manipolazione, dall'eleganza colla quale i piatti sono allestiti. Qui pure la Padrona di casa può economizzare senza nuocere al buon tuono; le sue sollecitudini e la sua sorveglianza importano più che il suo danaro. Se ne eccettuate di fatti i grandi trammessi composti di pezzi forti di pizzicheria, di pasticci freddi, o di pesci ricercati, tutto dipende dalla cura e dalla preparazione, sia che si tratti di legumi conservati per goderne quando ne è passata la stagione, sia che si tratti di quegli eleganti trammessi dolci, gelatine, creme, bianco-mangiari ec. che la moda e il buon gusto fanno ugualmente ricercare.

Io vi darò, mie Signore, alcune particolari istruzioni su questa parte, non già per farvi un trattato di cucina, ma perchè sotto questo riguardo i libri di cucina sono insufficienti, e le loro ricette non insegnano quasi nulla. Prima però è necessario che ritorni ai fuor-d'opera e agli antipasti, e che vi dica anche una parola degli allessi e degli arrosti, che già conoscete; ma spero che aggradirete alcune osservazioni sulla maniera di servirli.

Quanto ai fuor-d'opera, voi già sapete che le acciughe e le sardelle si servono crude, ma è bene che siano curate dalle spine, e tagliate a piccole liste, le quali poi si dispongono sul piatello in modo di formarne varii dissegni mediante prezzemolo ed altre erbuccie fine, e col bianco e col giallo delle uova sode, ben triturati. Vi si aggiunge dell'oglio d'oliva al momento di servirle. Il tonno marinato si serve o nei vasi stessi in cui lo si compera, o in bacinelle di terraglia o porcellana, senza aggiungervi alcun accessorio. Per servire con buon garbo i ravanelli, si comincia dal tagliar loro la coda vicino al corpo, in seguito, lavatili ben bene, si tosa loro l'estremità delle foglie in modo che formino un mazzolino, e poi si pongono in piedi l'un presso all'altro in un piatto concavo, o a forma di battello, in guisa che presentino una superficie verde perfettamente piana, a traverso la quale si scorgeranno i ravanelli ben colorati e vermigli.

La preparazione del butirro fresco dimanda pure qualche diligenza: lo si dispone in tre modi, in conchiglie, in medaglioni, e in vermicelli. Per operare il primo cominciate dal versare un po' d'acqua nel

catino, poi prendete un grosso pane di burro che raschierete in tutta la sua lunghezza leggermente colla punta di un coltello: la raschiatura si attorciglierà in guisa da formare una picciola conchiglia che voi farete lievemente cadere nell'acqua. Badate che i luoghi raschiati più volte non danno più che conchiglie imperfette. Pel butirro in medaglioni, basta di levare una fetta della grossezza d'un dito, di porla sopra il rovescio d'un piatto, e di applicarvi sopra un conio di busso avente la forma d'un medaglione qualsiasi. Si solleva poi questo medaglione colla punta d'un coltello senza offenderlo, e lo si fa scivolare nell'acqua fresca. Il burro in vermicelli si prepara col mezzo di un passatojo alquanto grosso, nel quale si preme il butirro, che esce dai buchi in lunghi fili. Si apparecchia altresì il butirro facendolo passare per una siringa simile a quella con cui i tedeschi fanno i così detti *spritz crapfen*.

Il mellone e i fichi freschi si dispongono quello in catasta, e questi in piramide, e si servono in compagnia del prosciutto o del salame affettato sottilissimamente. Il caviale si distende sopra crostini di pane tagliati in quadrelli, in romboidi, o in dischi, e spalmati prima di butirro fresco.

Dell'allesso e dell'arrosto non ho a dirvi altro che nei pranzi che arrivano a dodici convitati, siccome vi devono essere due minestre, o due zuppe, così ci vogliono due allessi, e due arrosti accompagnati da due insalate. Se le zuppe fossero quattro, ci vorrebbe quattro allessi e quattro arrosti, e quattro insalate, perciocchè questi piatti devono essere sempre in numero eguale. Del resto gli allessi sono indifferentemente composti di manzo, di pollame, o di pesce; ma costituiscono sempre dei piatti forti. *(sarà continuato)*.

AGRONOMIA

INTORNO ALLA MALATTIA DOMINANTE DELLE PATATE

> Una esperienza senza effetto tentata fornisce l'occasione ad un' altra fatta da altri che riesce a buon fine.
> *Roux Ferrand, Stor. dei progressi dell' Incivil. in Europa.*

I giudizj poco favorevoli che qui si facevano due anni fà intorno all'esito della coltivazione delle patate dell'anno susseguente — che pur troppo si realizzarono — e per la comparsa della malattia vigente nei luoghi limitrofi e per la poco buona apparenza che avevano parecchi tuberi di quel raccolto, c'interessarono a tener dietro l'anno scorso a quest'utile pianta con qualche attenzione. Le poche osservazioni che vi abbiamo fatte, e l'opinione che n'abbiamo concepito su questa malattia, osservata per la prima volta, crediamo di unire ai tanti tributi fatti per cogliere al varco questo flagello.

Sia che la parassita si riconosca per un fungo per una muffa o altro, o sia che la malattia si dichiari un effetto di questa crittogama o viceversa (1), noi siamo in ogni modo d'avviso che questa malattia onde possa ingenerarsi vi debba trovare prima nella sostanza del tubero una disposizione particolare, e di poi la concorrenza di certe condizioni o influenze esterne.

Questa disposizione, dalle sperienze e analisi grossolane istitutite, la crediamo dipendere da una abnormità di vegetazione, da una sproporzione fra le sostanze azotate e carbonate; quindi supponiamo la malattia avere origine fino dalla sintesi o riunione elementare dei principii. Nei siti da noi esaminati costantemente abbiamo trovato, che ove vi era la malattia tutti i tuberi, tanto gl'infetti (2) quanto quelli che non offrivano ancora apparenti indizj di guasti erano poveri di amido in confronto di quelli ove la malattia non vi era comparsa.

E le condizioni che favoriscono questa alterazione ci sembrano varie, dipendenti e dallo stato del terreno, e dallo stato atmosferico. La soverchia umidità come un asciutto la vi possono del pari favorire, e più o meno secondo la posizione del

(1) Secondo i risultati di belle sperienze eseguite da uomini di senno vi è molta ragionevolezza di credere essere la pianta parassita osservata sui tuberi marci una conseguenza d'una malattia anzichè la malattia un effetto di questa muffa. E per verità pare che questa pianta non si sviluppi sui tuberi sani; e tali piante non compariscono sulle sostanze, sui frutti per esempio se non quando cominciano ad alterarsi. Se la malattia fosse una conseguenza di questa muffa, questa dovrebbe possedere il germe dell'infezione atto a insinuarsi sui tuberi ove li trovi. Almeno è ragionevole di così pensare. Come poi si combina che tuberi infetti hanno generato, dagli occhi inattaccati, patate sane? questo è accaduto anche casualmente con tuberi guasti che furono trascurati in terra, fatto che diede anzi motivo ad alcuni di supporre potersi le patate marce risanare col rimanere l'inverno sotterra. Questa circostanza tenderebbe anche a distruggere l'idea della natura contagiosa di questa malattia, chè circostanze vicine e favorevoli per appiccarvisi vi dovevano essere là combinate.

(2) Nei tuberi infetti riscontrammo intatti i globuli d'amido.

terreno, lo stato di fertilità e altre combinazioni derivanti dal suolo e dall'atmosfera.

Persuademmo un nostro affittajuolo a seminare nella passata primavera tutto di patate un pezzo di terreno ben concimato e tutto profondamente smosso per i lavori che vi furono intrapresi. Questo raccolto femmo specialmente segno delle nostre osservazioni. Le piante, spuntarono, crebbero, fiorirono con quella vigoria ch' era d' attendersi in un terreno sì bene preparato e senza esibire mai una macchia un segno solo del morbo. Fummo diligenti ad osservare di tempo in tempo qua e là anche i tuberi, che pure ingrossavano ad occhio vedente, e non vi trovammo mai malanni. Morta che fu l'erba ne estrammo una prima porzione, chè nostro divisamento era per altre osservazioni di farne la raccolta a varie riprese. I tuberi erano bellissimi e sani, se non che alla cottura si manifestavano piuttosto saponacei poco farinosi. Si collocarono in una stanza asciutta e ventilata. Il tempo sirocale piovoso che giorni dopo sopraggiunse oltre a non permetterci di tenere l' ordine per il disotterramento, che ci avevamo proposto, ci obbligò a lasciare in terra oltre il bisogno tutto il restante del raccolto. Quando alla per fine si potè trattar la terra ci accingemmo al lavoro con la persuasione anche di trovare qualche piccolo danno in mezzo a tanta umidità: dei tuberi, i meno maturi inondati o marci; ma mai poi di scoprire la malattia con un guasto si universale; un tubero non fu risparmiato. Delle patate prima raccolte si conserva tuttora un residuo perfettamente sano. (1)

Arata fuori l' erba medica da un pezzale, un campo crescente, che l' aveva portata alcuni anni, e preparata convenevolmente la terra senza portarvi concime vi si seminarono le patate. Un altro campo attiguo, che non fu a foraggio, dopo concimato con un letame fortemente azotico, chè il proprietario vi pose tutta la cura per averlo tale, venne similmente e contemporaneamente seminato di patate. Sì nell' uno che nell' altro s' incominciò nel tempo stesso, dopo le lunghe pioggie, a farne la raccolta, se non chè nel primo il lavoro durò parecchi giorni chè vi si trovava il ben di Dio, nell' altro convenne desistere subito, chè il poco di sano che si avrebbe potuto razzolare non avrebbe di gran lungi arrivato a pagare le spese. Le patate del primo campo erano grosse farinose ed eccellenti; queste altre, le poche che mostravano d' essere sane, acquose e saponacee. Bisogna anche notare che i tuberi nel primo campo, che sfuggirono all' occhio dei lavoranti e che rimasero tutto l' inverno sotterra, ora coi lavori preparatorj per piantarvi un vivajo di gelsi, vi compariscono alla superficie sanissimi e buoni.

In questi ed altri casi ci sembra chiara la disposizione alla malattia nello sviluppo abnorme della sostanza del tubero, nella saponaceità; e la condizione nel soverchio umido.

La sproporzione poi fra l' amido e le sostanze azotate, che crediamo disponga il tubero all' alterazione morbosa, la riteniamo figlia di una disposizione procurata a poco a poco a questa pianta per la mala conservazione dei tuberi, per la cattiva scelta per uso della seminagione, e per i terreni e concimi poco adatti alla sua natura. Laonde ci pare da poter raccomandare per il buon esito di questa coltivazione le seguenti attenzioni:

Di conservare le patate in luoghi asciutti e sufficientemente ventilati, e di usare intorno ad esse tutte le cure onde non gelino o si riscaldino e fermentino.

Di scegliere per la propagazione tuberi sani, ben nutriti, di buona qualità; di rigettare perciò gli aborti, che generalmente vengono adoperati, le macchiate ammuffite, mentre da una semente imperfetta non è da ripromettersi buon successo.

Di evitare il germogliamento nel luogo di conservazione. Questa sottrazione di principj nutritivi, e forse anche un nuovo rapporto che nasce fra i principii stessi, mentre sostanze riscontriamo in questi getti che non si rinvengono nelle piante cresciute in terra e all' aria aperta, vi devono pure influire sulla vegetazione successiva.

Di abbandonare il costume di dividere in pezzi i tuberi. Non potendo la pianta dalla poca polpa che rimane intorno all' occhio ritrarre nei primordj della sua vegetazione che scarsi nutrimenti, non può crescere con quella rubustezza come dovrebbe. Le piante che sortono da patate intiere e mature fruttano senza confronti assai di più, e sembrano avere meno disposizione al morbo. Diffatti nei buchi ove vi erano poste patate intiere il danno fu incalcolabile.

Di cercare di promuovere lo sviluppo delle parti carbonate. Quindi i sovesci i

(1) Alcun tempo dopo scritto questo articolo ci sono venuti sott' occhio alcuni tuberi di questa prima raccolta in piena malattia, che per caso restarono dimenticati vicino a un muro umido in un luogo poco dominato dalla luce e dall' aria.

terreni riposati ricchi d'umo, di materiali carbonati come sono quelli che erano a prati artificiali di trifoglio e di medica. Dietro l'erba medica e il trifoglio la patata ci riuscì sempre bene, e fino ad ora senza segni di malattia. I concimi puramente vegetali e anche le stesse piante e foglie così dette vive senza fermentazione, fra le quali tener dovrebbero il primo posto le piante palustri nelle vicinanze del mare fornite di sale comune, come per esempio le più usitate le varie specie di Giunco (*Groi*), la cenere, le soluzioni diluite di sale marino e dei sali magnesiaci (del sale amaro a mo' di esempio, che in commercio costa presso a poco come il sale da cucina) da spandersi nei solchi ove vi ha da radicare la patata, dovrebbero recare buoni servigi. Nei terreni magnesiaci certamente la patata riesce bella e molto amilacea; e i terreni formati di residui vegetabili scarsi o destituti di sostanze animali sono quelli ove prospera meglio questa pianta.

La rigenerazione di questa pianta col mezzo del seme è importantissima, e non è da perdersi di vista. Questa pratica veniva additata fin dal secolo passato da un bravo economo della Germania onde portare questo frutto alla sua originaria bontà.

Febbraro 1847.

G. F. del Torre.

VARIETÀ

RIVISTA DEI GIORNALI.

D'UN NUOVO METODO PER EDUCARE GLI IDIOTI.

Il sig. C. A. Vecchj che è compilatore d'un buon giornale, conosciuto fra noi, intitolato *Museo scientifico letterario ed artistico*, stampato a Torino — nel suo primo numero di quest'anno dà il sunto d'un libro del dott. Edoardo Sèguin, stampato a Parigi nel 1846, sul trattamento morale e igienico dei fanciulli idioti. Questo libro merita bene d'essere ricordato, e il dott. Sèguin d'esser posto fra i benefattori dell'umanità, nella fila degli abati de l'Epée e Sicard, poichè il ritornare l'intelligenza ad un idiota è niente men facile e meritorio di quello che l'istruire i sordomuti.

Come ne avverte lo scritto dal sig. Vecchj, il Sèguin non è l'inventore di questo metodo, che in conseguenza non potrebbesi dir nuovo se non se pel perfezionamento a cui fu sottoposto. Pare che n'avesse avuta l'idea dall'Jtard, che fu suo maestro; ma l'onore del primato devesi tutto a un povero israelita di Berlanga, nell'Estremadura, Jacopo Rodrigo Pereire, dimenticato e deriso dai suoi contemporanei, come quasi sempre avvenne agli uomini più benefici. Ma se il Sèguin non fu il primo che pensasse a far splendere sulla fronte del povero scempio il raggio divino dell'intelligenza, tutto suo è il merito e della riuscita e della pubblicazione d'un libro che può mettere altri uomini di cuore sulle sue traccie. Egli dopo dieci anni di perseveranza degna di sì nobil causa, a furia di studii e di fatiche è riuscito nel suo intento. Nè le difficoltà dei casi l'arrestarono mai — "che fornito di una sublime caparbietà — riferisco ben volentieri le parole del Museo — è tal uomo a non rassegnarsi giammai a rimaner testa a testa col suo allievo, incaponito nelle sue abitudini, incarnato nella sua inerzia e nella sua inettitudine per ore, per giorni, per settimane, per mesi interi, onde apprendergli un gesto, fargli ripetere un movimento e pronunciare una parola. Oh! . . . confessiamolo pure! cotesta lotta continova dell'attività coll'inerzia, della ferma volontà colla più ferma resistenza, cotesti sforzi per tentare di rendere perfetta una creatura imperfetta, per correggere un'anomalia della natura, questa nobile vittoria costituisce l'azione la più sublime e la più meritoria in faccia a Dio e alla umanità.

Il dott. Sèguin adunque col suo metodo si propone di compiere ed ha compite perfettamente molte guarigioni di fanciulli affatto idioti, di tardissimo sviluppo intellettuale, deboli, agitati da movimenti convulsivi, muti — purchè non siano sordi o scilinguati. Lo scopo finale di una tale maravigliosa educazione è niente meno che di rendere gli idioti *atti a divenire uomini utili agli impieghi i più modesti e i più semplici.*

Per dare una qualche idea del metodo del Sèguin trascrivo quanto presso.

" Tutto il sistema riposa sul principio che l'idiotismo è una malattia che può essere menomata, o cessare affatto nelle condizioni seguenti:

1. Nello sviluppamento e nell'esercizio del sistema muscolare per via della ginnastica e dei diversi lavori manovali, adatti alla età, al sesso ed alla costituzione dell'individuo;

2. Nell'aprimento del sistema nervoso e dei sensi, mediante l'esercizio di ciascun senso, sviluppandone la sensibilità e regolandone le funzioni di concepimen!

3. Nelle relazioni dell'idiota col mondo esterno, per ciò che questo ha di più sensibile nelle sue proprietà fisiche;

4. Nella transizione logica di queste nozioni alle idee per una teoria della scrittura e della lettura semplice, e tale, a riprodurre tutte la fasi colle quali l'uomo trasmette i proprii pensieri;

5. Finalmente, colla pratica dei rapporti morali, che l'idiota dovrà stabilire co'suoi simili.„

Il metodo del Sèguin è stato adottato con pieno successo nel Belgio, per cura del Crommelinck; in Prussia, per opera del Saëgert, direttore dell'istituto reale dei sordo-muti; ed in Svizzera dal Güggembuhl.„ In Italia niuno ancora s'è dedicato ad uno scopo cotanto filantropico, ma — " In Italia non v'è penuria di uomini intelligenti, di ferma volontà, di amor passionato pel bene dei loro simili, di un abnegazione senza limiti, capaci di assumere una missione sì degna e tanto lodevole.

Onore ad Edoardo Sèguin ed a quelli che l'assomigliano.

A. PASI.

GHERARDO FRESCHI comp.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.